C/2026/2145

16.4.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2145)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Bleu du Vercors-Sassenage«

EU-referencenummer: PDO-FR-0077-AM03 — 20.1.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Bleu du Vercors-Sassenage«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Bleu du Vercors-Sassenage« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for, at tilknytningen til det geografiske miljø ikke kommer i betragtning

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Beskrivelse

Ajourføring af kontaktoplysningerne for Institut national de l'origine et de la qualité (Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet, INAO)

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Den ansøgende sammenslutning

Beskrivelse

Ajourføring af den ansøgende sammenslutnings kontaktoplysninger:

Sletning af produktkategorien

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beskrivelse af produktet

Beskrivelse

Vægtgrænserne er ændret:

— minimumsgrænsen er blevet nedsat fra 4 kg til 3,8 kg

— maksimumsgrænsen er blevet hævet fra 4,5 kg til 5 kg.

Der er konstateret væsentlige tilfælde af manglende overensstemmelse med hensyn til vægten af ostene, hvilket har ført til betydelige nedklassificeringer og påvirket økonomien i sektoren.

Der er derfor foretaget en vurdering af den vægt, der er ideel til at opretholde sektorens økonomiske balance og undgå manglende overensstemmelse. Desuden er der foretaget undersøgelser af ostens volumen og vægt for at sikre, at ostene er i overensstemmelse med både de foreslåede vægtgrænser og de dimensioner, der er fastsat i produktspecifikationen. Af disse grunde foreslås det at ændre ostens vægt til mellem 3,8 kg og 5 kg.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Listen over kommuner er blevet ajourført på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2025, uden at det geografiske områdes perimeter er blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Henvisninger til kontrolinstansen

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for medlemsstatens kompetente myndighed og oplysningerne om kontrolinstanserne ajourføres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Særlige mærkningskrav:

Beskrivelse

Det tilføjes, at de obligatoriske mærkningsoplysninger i produktspecifikationen supplerer »de obligatoriske oplysninger, der er fastsat i reglerne om mærkning og præsentation af levnedsmidler«.

Det præciseres, at angivelsen af betegnelsen og Den Europæiske Unions BOB-symbol befinder sig »i samme synsfelt«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Bleu du Vercors-Sassenage«

EU-referencenummer: PDO-FR-0077-AM03 — 20.1.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Bleu du Vercors-Sassenage«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Osten »Bleu du Vercors-Sassenage« er en ikkepresset og ikkekogt blåskimmelost.

Den er fremstillet af rå eller varmebehandlet komælk, evt. mælk med lettere nedsat fedtindhold. Ved forarbejdning på gården anvendes udelukkende rå mælk.

Den er cylinderformet og flad med en konveks endeskorpe, der er 27 til 30 cm i diameter og mellem 7 og 9 cm høj. Den vejer mellem 3,8 og 5 kg. Skorpen består af en fin hvid til gråblå skimmel, der under modningsprocessen kan få nuancer af orange og elfenbenshvid på grund af gær eller bakterier.

Ostemassen i »Bleu du Vercors-Sassenage« er elfenbensfarvet til lysegul, smeltende og ensartet med en velfordelt blåskimmeldannelse. Ostemassen har uensartet formede huller på mindst 1 cm^2 fordelt i hele ostemassen.

Den har en mild blåskimmelsmag uden at være for bitter, syrlig eller salt. Den er desuden kendetegnet ved en let smag af hasselnød og en aroma af underskov.

Denne ost har et fedtindhold på minimum 48 g pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring, og dens tørstofindhold må ikke være mindre end 52 g pr. 100 g ost.

Den må først markedsføres efter en modningsperiode på 21 dage regnet fra datoen for tilsætning af løbe.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Foderets oprindelse

Mindst 75 % af malkekøernes foder målt i tørstof kommer fra det geografiske område.

Foderet stammer alene fra det geografiske område.

Tilskudsfoder er begrænset til 1 800 kg tørstof pr. malkeko pr. år, hvilket udgør højst 25 % af malkekøernes årlige foderration målt i tørstof. Dette tilskudsfoder stammer ikke udelukkende fra det geografiske område, idet de lokale naturbetingelser i bjergegne er stærkt begrænsende for produktionen af korn og olie- og proteinafgrøder.

Tilladte fodermidler

Malkekøernes grundfoder består af græs fra græsgange, hø eller græs i wrapballer. Alt andet gæret foder er forbudt.

Hvis der er græs på engene, og vejrforholdene tillader græsning, er malkekøernes græsning obligatorisk. Græsningsperioden må ikke være kortere end 150 dage om året. Det græsningsareal, som en malkeko i gennemsnit skal have til rådighed i græsningssæsonen, er på mindst 30 ar.

Græs i wrapballer (med et tørstofindhold på mindst 50 %) udgør højst 40 % af det foder (råmateriale), der tilføres malkekvægsbesætningen årligt.

Det er kun tilladt at anvende følgende råvarer i det tilskudsfoder, der gives til malkekøerne: korn samt kunsttørrede produkter og biprodukter heraf, ikke sodabehandlet, tørbehandlede majskolber med mindst 60 % tørstof, frø og biprodukter af olieholdige afgrøder og proteinafgrøder, kunsttørret lucerne og esparsette, ikke tilsat urea.

Med en begrænsning på 10 % af ovennævnte tilskudsfoder er følgende tilladt: kunsttørrede roesnitter, ikke tilsat urea, bedriftens egen valle, melasse, vegetabilske olier (undtagen palmeolie), mineraler, bicarbonat, salt, æteriske olier og naturlige planteudtræk. Anvendelse af urea er forbudt.

Planter, biprodukter og tilskudsfoder fra GMO-mærkede produkter er forbudt i malkekvægsbesætningens foder.

Råvarer

Den anvendte mælk er komælk, rå eller varmebehandlet, uden tilføjelse eller fjernelse af protein eller fedt med undtagelse af en eventuel delvis skumning, fra besætninger bestående af racerne Montbéliard, Abondance og Villard de Lans. Ved forarbejdning på gården anvendes udelukkende rå mælk.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning skal foregå i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Bleu du Vercors-Sassenage« kan sælges i portioner til forbrugerne.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarelovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen produktets registrerede betegnelse og Den Europæiske Unions BOB-symbol inden for samme synsfelt.

Oprindelsesbetegnelsen »Bleu du Vercors-Sassenage« skrives med en skriftstørrelse, der er mindst to tredjedele af den største af skriftstørrelserne på etiketten.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske område, hvor oprindelsesbetegnelsen »Bleu du Vercors-Sassenage« produceres, ligger i Vercors-bjergmassivet og omfatter 13 kommuner i departementet Drôme og 13 i departementet Isère. De omfatter følgende kommuner i henhold til den officielle geografiske kode fra 2025:

Departementet Drôme:

Kommuner, der er omfattet i deres helhed: (Le) Chaffal, (La) Chapelle-en-Vercors, Echevis, Léoncel, Omblèze, Plan-de-Baix, Saint-Agnan-en-Vercors, Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Martin-en-Vercors og Vassieux-en-Vercors. Kommuner, der er delvis omfattet: Bouvante, Saint-Jean-en-Royans og Saint-Laurent-en-Royans.

Departementet Isère:

Kommuner, der er omfattet i deres helhed: Autrans-Méaudre-en-Vercors, Chatelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Lans-en-Vercors, Malleval-en-Vercors, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte og Villard-de-Lans. Kommuner, der er delvis omfattet: Izeron og Saint-Pierre-de-Chérennes.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

»Bleu du Vercors-Sassenage« er en komælksost, som har særlige organoleptiske egenskaber, der knytter sig til de særlige betingelser i Vercors' natur – som i kraft af den rige flora i områdets enge gør det muligt at opnå en mælk, der egner sig til ostefremstilling såvel som til de traditionelle metoder til forarbejdning af denne mælk til en blåskimmelost.

Vercors ligger i en højde af ca. 1 000 m over havet og er det største subalpine karstbjergmassiv i de nordlige Franske Foralper. Området ligger vest for Grenoble mellem Isère-dalen, Valence-sletten, Drôme-dalen og Drac-dalen.

Det geografiske område omfatter de højtbeliggende dele af Vercors, der afgrænses af urgonienkalkskrænter. Dette bjergmassiv fremstår som et vidtstrakt, bølgende højdeplateau, hvis identitet og egenart er blevet bevaret, fordi adgangsvejene dertil gennem slugterne længe var vanskelige.

Landskabet i Vercors er ligeledes kendetegnet ved fortidens gletsjerbevægelser, ved de langstrakte fugtige vuggeformede dale samt cirkusdale og kløfter lukket inde mellem stejle skrænter.

Reliefferne, hvor kalkstenene træder frem på overfladen, har et tyndt jordlag og er kun bevokset med lyse og tørre skove eller tørt græsdække. I bunden af dalene og ved foden af bakkerne samles mere eller mindre lerholdigt sand og grus, der er bragt dertil af gletsjere, samt ler, der er udskilt som følge af urgonienkalkens afkalkning. Her er størstedelen af Vercors' høslætenge og græsgange beliggende.

Vercors har bjergklima kendetegnet ved korte somre, altid kølige nætter, tidligt efterår, lange vintre, kulde og sne, men mildnes af påvirkningen fra Middelhavet og dets kystklima.

Nedbøren er rigelig med ca. 1 000-1 700 mm regn eller sne om året fordelt forholdsvis ensartet i årets løb.

Landbruget i Vercors er et ekstensivt bjerglandbrug, som frem for alt bygger på udnyttelse af græsgange, idet den primære produktion omfatter opdræt af malkekvæg (på hver anden bedrift), opdræt af ammekvæg, fåreavl og en beskeden kornproduktion hovedsagelig beregnet til dyrefoder.

Med hensyn til de menneskelige faktorer kan man finde spor af fremstilling af blåskimmelost på Vercors-bjergmassivet tilbage til det 14. århundrede.

Den del af det geografiske område, der ligger i departementet Isère, hed tidligere »Sassenage-bjergene«.

Med tiden fik dette område navnet Vercors i forlængelse af Vercors-området i departementet Drôme. Sammenstillingen af de to geografiske navne afspejler således den historiske udvikling i de to gamle områder, der udgjorde massivet.

I det 14. århundrede opkrævede herremanden i Sassenage, under hvis gods de fire sogne Lans en Vercors, Villard de Lans, Méaudre og Autrans hørte, skat i form af denne ost, som han indsamlede og solgte i Sassenage.

Således begyndte »Bleu du Vercors-Sassenage« at blive mere kendt uden for sit geografiske område og blev op gennem århundrederne en stor handelsvare i og uden for Frankrig.

Den traditionelle gårdproduktion af denne ost blev opretholdt indtil begyndelsen af det 20. århundrede, hvor omfanget faldt til fordel for produktion på mejerierne. I 1933 påbegyndte Léonard Mestrallet, som var direktør for mælkekooperativet i Villard, fremstillingen af »Bleu du Vercors-Sassenage« efter den traditionelle opskrift. Han udviklede produktionen og afsatte den i Grenoble og Saint-Etienne. Siden har gårdproducenterne genoptaget denne produktion.

Mælkeproduktionen og forarbejdningen af mælken til »Bleu du Vercors-Sassenage« overholder endnu i dag de traditionelle metoder.

Mælkeproduktionen er baseret på græsfodring ved udnyttelse af det rige planteliv i Vercors med obligatorisk græsning for køerne, så snart de klimatiske forhold tillader det. Malkekøernes grundfoder består udelukkende af græs fra det geografiske område.

Oprindelig var mælkeproduktionen primært baseret på den lokale kvægrace »Villard-de-Lans«, som var godt tilpasset dette vanskelige miljø. Den var så godt som forsvundet i 1970'erne, men er nu genstand for et bevarings- og genopretningsprogram. Den fik i 1950'erne selskab af andre racer, som var tilpasset klimaforholdene i bjergene, nemlig »Montbéliard« og »Abondance«.

Følgende særlige fremstillingsteknikker bruges til »Bleu du Vercors-Sassenage«:

— varmmodning med tilsætning af mælkesyrebakterier, hovedsagelig termofile, og Penicillium roqueforti-kultur og derefter tilsætning af løbe

— opskæring af ostemassen i korn af størrelse fra hasselnød til valnød

— omrøring af ostekornene afbrudt af hvileperioder

— formning uden presning, saltning på begge sider af osten

— i modningsfasen vending og prikning af ostene og opretholdelse af kølige og fugtige opbevaringsforhold

— modning i mindst 21 dage.

»Bleu du Vercors-Sassenage« er en ikkepresset og ikkekogt cylinderformet fladblåskimmelost af komælk med konveks endeskorpe, der er 27 til 30 cm i diameter. Skorpen er dækket af en fin skimmel. Ostemassen er smeltende og ensartet med en velfordelt blåskimmeldannelse og små uensartet formede huller fordelt i hele ostemassen. »Bleu du Vercors-Sassenage« har en mild blåskimmelsmag uden at være for bitter, syrlig eller salt og er kendetegnet ved en let smag af hasselnød og en aroma af underskov.

Overfloden af naturlige græsenge, som hovedsagelig er opstået på ler- og kalkholdige sandjorder og ler fra afkalkning, og det rige planteliv danner grundlag for en tradition med ekstensivt opdræt af malkekvæg baseret på græsfodring.

De forskellige relieffer, som udgør Vercors-området, muliggør en optimal udnyttelse af det naturlige miljø: de fugtige, flade dalbunde, der udgør bedrifternes foderreserver, foden af skråningerne, der giver besætningen fodersikkerhed, de stejle skråninger til græsning, de højtbeliggende græsgange, der bruges som alpegræsgange i sommersæsonen. Denne forskelligartede bjergflora, som danner grundlag for besætningens foder, sikrer mælken og dermed ostene deres egenart.

Den vanskelige adgang ind i Vercors og inden for massivets grænser har i høj grad tvunget landmændene til at forarbejde komælken til ost.

Gårdejerne har koncentreret sig om en ost af middel størrelse, der kan lagres, og som er tilpasset forholdene i et bjerglandbrug og siden samhandelen med de omkringliggende områder.

Den traditionelle fremstilling af en blåskimmelost går usædvanligt langt tilbage i tiden (allerede i det 14. århundrede blevet osten betegnet som »blå«) og er navnlig takket være massivets isolerede beliggenhed blevet bevaret gennem tiden.

De forskellige etaper af produktionen af »Bleu du Vercors-Sassenage« giver i øvrigt osten dens særlige egenskaber:

— ostekornenes størrelse (fra hasselnød til valnød), som gør det muligt at opnå en smeltende og ensartet tekstur

— omrøring af disse korn afbrudt af hvileperioder, så der kan dannes en »hinde« herpå (hvilket hindrer sammenklistring), samt formning og afdrypning uden presning, som befordrer dannelsen af huller i ostemassen, hvor Penicillium roqueforti kan udvikle sig

— modning under fugtige og kølige forhold, herunder en prikning, der fremmer en harmonisk udvikling af Penicillium roqueforti

— modning i mindst 21 dage, som i øvrigt befordrer dannelsen af en fin overfladeskimmel og de særlige aromaer, der kendetegner denne ost: mild blåskimmelsmag, hasselnød og underskov. »Bleu du Vercors-Sassenage« er således tæt knyttet til en egn, Vercors, som producenterne har draget nytte af ved at udvikle et ekstensivt bjergopdræt og traditionelle produktionsteknikker.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-06255107-9f99-4fce-8a66-b76a1b2657be